

第二章 项目需求



项目需求

一、采购预算：¥910,000.00 元

二、项目需求：

说明：

1. 本表中的品牌型号、技术参数及其性能（规格）仅起参考作用，供应商可选用其他品牌型号替代，但替代的产品整体上要相当于或优于参考品牌型号或其技术参数性能（规格）要求。

2. 供应商必须自行为其产品侵犯其他供应商或专利人的专利成果承担相应法律责任；同时，具有产品专利的供应商应在其响应文件中提供与其自有产品专利相关的有效证明材料，否则，不能就其产品的专利在本项目谈判过程中被侵权问题提出异议。

3. 本项目不接受供应商提供通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。

4. 谈判文件中可能实质性变动的内容：采购需求的技术、服务要求以及合同草案条款。

5. 标注★号的技术参数为实质性响应条款，要求必须满足或优于，否则视为无效响应文件。

6. 本项目对应的中小企业划分标准所属行业为工业。



序号	货物名称	数量	单位	技术参数及其性能（规格）
1	四层放物架	4	个	1. 规格尺寸（约）（mm）：1200×500×1500； 2. 采用优质食用级 304 及以上不锈钢制作 $\phi 36 \times 23\text{mm}$ ； 3. 层架间隔条用 $23 \times 23\text{mm}$ 方管 304 及以上不锈钢制作 $\phi 38$ 可调高子弹脚。
2	无水不锈钢 工作台	8	张	1. 规格尺寸（mm）：1800×1500×750，层板采用 1.0mm 优质食用级 304 及以上不锈钢制作；（无水化工作台，带排水） 2. 台脚采用 $\phi 51$ 不锈钢 304 及以上，可调高度子弹脚。
3	单星大盆洗 菜池	10	个	规格：1000*700*800mm； 1. 板采用 1.0mm 食用级 304 及以上不锈钢磨砂板； 2. 台脚用 $\phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 的 304 及以上不锈钢管，及可调子弹脚； 3. 星盆池采用 1.0mm 食用级 304 及以上不锈钢磨砂贴塑板；
4	单头电磁大 炒炉	2	台	1. 规格：1100*1200*（800+400）mm， $\phi 900$ 大锅； 2. 功率：25KW/380V； 3. 机心采用配件装配；智能彩屏显示功率、电压、电能，容易操控火力大；8 段功率调节确保温度均匀； 4. 面板采用 1.2mm 优质食用级 304 及以上不锈钢雪花贴塑板；锅底冲压成型， $\phi 2.5\text{mm}$ ； 5. 通脚用 $\phi 51\text{mm}$ 304 及以上不锈钢管及可调高度子弹脚； ★6. 采用 LED 功能动态显示器，能清晰显示五档以上各档火力电位、带有温度显示、功率显示、（中文）故障显示，响应文件中必须提供实物图片证明带有以上功能和灯光效果； ★7. 生产厂家须具有全国工业产品生产许可证
5	不锈钢蒸汽 炒菜锅	2	台	1. 规格：1200*1200*（800+400）mm， $\phi 1000$ 大锅； 2. 不锈钢食用级 304 及以上制造，蒸气煮、炒锅； 3. 面板采用 1.2mm 优质不锈钢食用级 304 及以上雪花贴塑板；锅底冲压成型， $\phi 2.5\text{mm}$ ； 4. 通脚用 $\phi 51\text{mm}$ 不锈钢管 304 及以上及可调高度子弹脚；
6	四门冷柜	2	台	规格：1210*725*1950mm；

				1.温度范围: $-15^{\circ}\text{C}\sim-6^{\circ}\text{C}/-5^{\circ}\text{C}\sim10^{\circ}\text{C}$; 2.整机功率: 550W; 3.制冷方式: 直冷 铜管, 双温双控; 4.内外箱材料: 不锈钢食用级 304 及以上磨砂, 加厚 60mm 发泡层; 5.控温类型: 电子数字温控; 6.柜脚类型: 脚轮/子弹脚; 7.容量: 930L, 圆弧内壁, 不锈钢食用级 304 及以上层架, 满足防水等级, 整机配件耐湿热; ★8.符合 GB/T 4208-2017 《外壳防护等级 (IP 代码)》要求且达到合格标准 ★9.冷凝器、铜管、蒸发器、罩极电机、压缩机符合 GB/T 2423.3-2016 《环境试验第 2 部分: 试验方法 试验 Cab: 恒定湿热试验》要求且达到合格标准
7	电源控制开关箱	6	套	规格: 300*400*150mm; 电源控制在电磁炉及电饭柜所用电开关控制保护器匹配使用 380V 电压。
8	抽排风机	2	只	1. 功率 0.75KW/220V, $\phi 500$ 大。(含打孔) 2. 规格: 500mm; 3. 转速: 1420rpm; 4. 风量: 9300M³/h
9	蒸汽蒸饭柜	2	台	1. 规格: 60 盘, 食用级 304 及以上不锈钢冲压成型; 2. 蒸饭盘规格: 600×400×48mm; 3. 外形尺寸: 1500×1000×1635mm; 4. 蒸饭时间: 40-60 分钟; 5. 蒸饭能力: 米饭 300-360kg; 6. 采用 400mm×600mm 饭托, 60 托全不锈钢食用级 304 及以上, 具备蒸肉、菜、饭、粥等功能, 师生专用; 7. 电蒸饭柜, 可满足 1000 人食用;
10	抽排风机	4	只	1. 功率 0.75KW/220V, $\phi 500$ 大。(含打孔) 2. 规格: 500mm;

				3. 转速: 1420rpm; 4. 风量: 9300M ³ /h
11	高温消毒柜	2	台	规格: 1800mm*900mm*1800mm 额定功率: 5400KW 1. 餐饮器具进行消毒、归类放置; 2. 温控准确, 采用温控器和温度传感器双重控制及保护。 3. 热风循环高温消毒, 自动恒温。 ★4. 生产厂家须具有《消毒产品生产企业卫生许可证》, 并在全国消毒产品网有卫生安全评价合格的备案。
12	3匹台式空调 (二级)	10	台	匹数: 3匹 能效等级: 2级 定频/变频: 变频 单冷/冷暖: 冷暖 挂机/柜机: 柜机 制冷剂: R32 是否电辅加热: 是 制冷量(W): ≥ 7290 制热量(W): ≥ 9800 循环风量(m ³ /h): ≥ 1300 内机噪音高风 dB(A): ≥ 42 外机噪音高风 dB(A): ≥ 56 制冷功率(W): ≥ 2040 制热功率(W): ≥ 2860 电压/频率(V/Hz): $\geq 220V \sim / 50Hz$ 能源消耗效率: ≥ 4.19 (全年能源消耗效率) ★投标文件中必须提供该产品由国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节能产品认证证书》并加盖投标人公章。
13	学生四人餐桌	101	套	产品规格: $\geq 1750*1200*750mm$ 桌面尺寸: $\geq 1200*600*25mm$



				椅面尺寸: $\geq 450*420*400\text{mm}$ 1.桌脚采用钢板卷曲喇叭支撑脚, 板材厚度为$\geq 2.0\text{mm}$, 成型后尺寸为: $\geq \Phi 160$ (大头) *80 (小头) *250 (高度); 2.支架其它材料采用$\geq 50*50*1.5\text{mm}$ 高频焊接管制作; 3.椅面安装托盘采用厚度$\geq 3.0\text{mm}$ 冷轧钢板, 经液压设备冲压成型; 4.支架处理工序为: 焊接、打磨、酸洗、磷化、抛丸、静电喷涂、高温固化, 桌脚底部配有防滑胶套, 防止刮伤地面。 5.桌面为$\geq 12\text{mm}$ 岩板材质, 背板为$\geq 16\text{mm}$ 密度板; 6.椅面采用 PP 材质混入高强度纤维一次注塑成型, 整体任性好, 强度高。
14	抽油烟离心风机	2	台	功率: 7.5KW, 转速: 800r/min 全压 750~485 噪声≤ 77 分贝, 电压 380V。
15	油烟净化器	2	台	1.规格: 865*960*1320mm; 2.风量: 20000 m³/H 3. 电压 380V。
16	不锈钢油烟系统	2	套	抽油烟系统主要设备配置包括: 1. 优质不锈钢及以上油烟罩 6 米 2. 油烟网 6 米 4. 集烟管 6 米 5. 油烟管 15 米 6. 管弯头 4 个 7. 抽油烟离心风机 1 台 8. 风柜起动保护器 1 套 9. 机架 1 套
17	吊装服务	1	项	风机安装配套服务 (含吊装服务等)
18	安装配件材料	1	批	配套排烟系统所用的铜芯交联聚乙烯护套阻燃电缆 10 平方, 规格: 2.5*0.8, 铜芯聚氯乙烯绝缘软电线 4 平方, 型号: PVV, 2*0.75, 风机电源 10 平方铜线, 玻璃胶 30 瓶, 避震胶、静音棉、雨蓬、角钢、膨胀螺丝、电焊条。
19	电蒸汽发生炉	4	台	规格约 (mm): 800*800*1100 1. 使用燃料为: 电;



				2. 功率: 380V/48kw; 3. 蒸发量: 100kg/h, 压力: 0.09-0.18MPa 全自动控制;
20	水处理器	1	套	1T/H 全自动水处理, 含树脂, 工业盐, 排出软水符合工业锅炉用水标准。
21	不锈钢水箱	1	台	采用优质 304 不锈钢制作, 可将 2 吨原自来水的硬水净化好, 净水入进蒸气机使用。
22	专用蒸汽管	50	米	DN40. DN 25 蒸汽管道 (含保温棉)
23	抽排风机	1	只	1. 功率 0.75KW/220V, ϕ 500 大。(含打孔) 2. 规格: 500mm; 3. 转速: 1420rpm; 4. 风量: 9300M ³ /h)
24	电源控制开关箱	5	套	规格: $\geq 400 \times 300 \times 150$ mm; 电源控制在电、燃气两用快速一体机所用 380V 电压开关控制保护器匹配使用及机器到控制电箱电线。
25	送鲜风系统	2	套	1. 水冷送鲜风机 2 台 功率: 380V, 2KW, 风量: 25000m ³ /h. 2. 机架 2 个 规格: 规格: 500*500; 材料: 优质不锈钢板, 厚度 1.2mm 3. 风管 50 米 规格: 350*600mm; 材料: 优质不锈钢板; 厚度: 1.0mm; 4. 播风口 25 个 规格: 200*200; 材料: 优质不锈钢板; 5. 风机入口弯头 8 个 规格: 600*350mm; 材料: 优质不锈钢板; 厚度: 1.0mm 6. 风柜起动保护器 2 个 规格: 300*280; 控制启动开关。
26	传菜梯(3层)	1	台	一、传菜梯: 1. 开门尺寸: 长 1000*宽 1000*高 1200mm; 2. 平台载重: 300kg; 3. 全封闭不锈钢轿厢 3. 护栏高度: 900mm; 4. 净升高度: 12000mm; 5. 起升速度: ≥ 1.5 m/min; 6. 弹性压缩: 放上额定载荷后, 台面下沉 ≤ 10 mm; 7. 自然下沉: < 30 mm/24 小时; 8. 主结构: 竖架为镀锌角铁; 9. 钢丝绳: 24 米, 具有起平衡和断链保护功能; 10. 电压功率: 380v/2000w;



				11. 加装钢丝绳保险装置; 12. 半自动提升机, 配控制箱及控制开关; 13. 不锈钢 304 及以上安全包边门。 14. 内置温湿度器, 防止传菜梯工作过热加载。 (一) 温湿度屏与超广角全景摄像机一体化设计, 集时间、温湿度采集显示与全景画面采集功能于一体; (二) 静态数字显示, 适于同步录音录像; ★(三) 内置 MIC 和扬声器, 具有不少于 1 个 RJ45 接口、1 路音频输入接口、1 路音频输出接口、2 路报警输入接口、1 路报警输出接口、1 个 RS485 接口、1 个复位按钮、1 个存储卡接口。支持自动校准时钟, 与摄像机、主机时间同步; ★15. 生产厂家须具备《中华人民共和国特种设备生产许可证》; 成交后须由有安装、维保专业资质的公司承接, 费用由成交供应商负责。
27	不锈钢平板拉车	6	台	采用优质不锈钢 304 及以上承重推车, 规格尺寸 (约) (mm): 1200×600×800, 配万向四轮。
28	不锈钢送餐车	12	台	采用优质不锈钢食用级 304 及以上三层承重推车, 规格尺寸 (约) (mm): 1200×600×800, 配万向四轮。
29	切菜机	2	台	规格: 400*355*700mm, 功率: 0.75KW 生产效率: 20KG/H 重量: 42KG, 刀盘转速: 460r/min 面料食用级 304 及以上不锈钢, 刀片食用级 304 及以上不锈钢, 铁架。
30	切肉机	2	台	1. 可绞各类冻肉、鲜肉: 带防护罩保护。 2. 电压: 380V。 3. 功率: 1.5KW。 4. 外形尺寸: 725×440×870mm。
31	不锈钢大菜盆	21	个	规格: 直径 Φ 80CM, 采用优质食用级不锈钢 304 及以上。
32	不锈钢蒸饭托	64	个	采用优质食用级不锈钢 304 及以上, 规格: 60CM*40CM) 尺寸 需要匹配第九项蒸汽蒸饭柜
33	不锈钢工作台 (双层)	6	张	1. 规格尺寸 (约) (mm): 1800×800×750, 层板采用 1.0mm 优质食用级不锈钢 304 及以上, 制作; 2. 台脚采用 Φ 51 不锈钢 304 及以上可调高度子弹脚。

商务条款**一、谈判要求:**

1. 供应商提供的产品必须是全新、完整、未使用过的、符合国家有关质量安全标准的合格产品, 有质量问题应提供更换或退货。且在正常安装、使用和保养条件下, 其使用寿命期内各项指标均达到

质量要求。所有货物都提供使用说明书和详细装箱清单及质量合格证。

2.供应商报价应包含:货物(服务)、随配附件、备品备件、工具的设计、制造、包装、运输、装卸、保险、调试、验收、人员培训等各种费用和售后服务、税金、合理利润及其他所有成本费用的总和。供应商综合考虑在报价中,对于本文件中未列明,而供应商认为必须的费用也需列入总报价。

3.在合同实施时,采购方无须支付成交价格以外的任何费用。

二、验收标准:

1.采购人现场根据国家标准、招标文件要求及响应文件承诺进行核验,如验收不合格,成交供应商应在5个工作日内进行更换、未按要求进行更换或再次验收不合格的,采购人有权解除合同,由此造成的损失由中标方自行承担。

2.成交供应商承诺所提供的产品为符合国家知识产权法律法规要求的正规正版产品,不属于假冒伪劣商品;成交供应商还应保证采购人不受到第三方关于侵犯知识产权以及专利权、商标权或工业设计权等知识产权方面的指控,任何第三方如果提出此方面指控均与采购人无关,成交供应商应与第三方交涉,并承担可能发生的一切法律责任、费用和后果;若采购人因此而遭致损失的,成交供应商须赔偿该损失。

3.安装后达到验收标准且应符合中国有关的国家、地方、行业标准;项目验收合格后,签署验收合格书。

4.在项目完成且收到供应商验收申请后5个工作日内组织开展履约验收。

三、售后服务:

1.按国家有关产品“三包”规定执行“三包”,免费保修期最短不得少于1年(免费保修期自货物安装调试并在验收合格之日起计算),免费保修期内:免费上门维修、更换配件;免费送货上门、安装、调试,免费培训维护人员。

2.成交供应商和制造商应当为采购人提供7×24小时技术援助电话,解答采购人在使用中遇到的问题,及时为采购人提出解决问题的建议。

3.现场响应采购人遇到使用或技术问题,电话咨询不能解决的,成交供应商或制造商应派技术人员在2小时内到达现场进行处理,到达现场后4小时内排除故障,恢复正常使用。

4.质量保证期过后,成交供应商和制造商应同时提供7×24小时电话咨询服务,并应承诺提供产品上门维护。

5.质量保证期过后,采购人需要继续由原成交供应商和制造商提供售后服务的,该成交供应商和制造商应以优惠价格提供售后服务

四、时间及地点要求:

1.合同签订期:自成交通知书发出之日起7日内。

2.交货期:自合同签订之日起30个工作日内交货(安装)完成并通过验收。

3.交货地点:广西钦州市浦北县采购人指定地点。

4.付款方式:本项目无预付款,项目按采购人要求,安装调试验收合格后,成交供应商开具合同全额



发票给采购人，采购人原则上应当自收到发票后 10 个工作日内付完合同总金额 100%给成交供应商。

五、其他要求：

★1.供应商在响应文件中必须提供本项目：设计厨房设备布置 3D 效果总图和烹饪间、蔬菜间、煮饭间、分餐间的 3D 效果图等（提供即可，成交后最终效果图由采购人确定后实施。本次设计为满足采购人的要求，不涉及设计资质）。

2. 根据法律法规规定，需要获得生产许可证的，应获得认证。实行强制标准认证的相关产品成交后需提供相关证书复印件。

3.供应商在采购活动中提供虚假材料，以及提供的产品与响应文件不一致的，报采购监管部门查处。

六、现场踏勘

为保证报价符合采购需求，投标人应在浦北县金浦中学组织下统一进行实地勘查了解现场实际情况。供应商的现场踏勘实行自愿原则，费用自理。现场勘查须携带的资料：供应商代表持获取采购文件回执函、单位介绍信原件或授权委托书、个人身份证原件。

踏勘时间：2025 年 11 月 13 日上午 10:50 分（逾期不候）

集合地点：广西壮族自治区钦州市浦北县小江街道浦越街 58 号 浦北县金浦中学

现场踏勘联系人及电话：吴毅，电话：18172497035

